MODULAR
PROFESSIONAL

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.194.02

IT	**CUOCIPASTA A GAS SERIE 9- LD**
GB	**GAS PASTA COOKER 9- LD SERIES**
DE	**GAS-NUDELKOCHER 9- LD**
FR	**CUISEURS POUR PÂTES À GAZ SÉRIE 9- LD**
ES	**CUECEPASTA DE GAS – SERIE 9- LD**

CE 0049

MOD. 90/40 CPG
90/80 CPG
110/50 CPG

ITALIANO	*INDICE*

1. AVVERTENZE……4

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS……..4

3. TABELLA DATI TECNICI – CUOCIPASTA……..…6

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS 6

4. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO…...7

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA 7

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI 7

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A" 7

4.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B" 7

4.5 CONTROLLO PERDITE GAS 7

4.6 ALLACCIAMENTO IDRICO 7

5. MANUTENZIONE……8

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – CUOCIPASTA 8

5.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO 8

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE E LA MESSA IN FUNZIONE……..8

7. MESSA IN FUNZIONE……8

7.1 ACCENSIONE PILOTA 8

7.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE CUOCIPASTA 8

7.3 SPEGNIMENTO TOTALE CUOCIPASTA 8

7.4 SCARICO DELLE VASCHE 8

8. MANUTENZIONE PULIZIA E CURA……8

9. SCHEMI DI INSTALLAZIONE……22

10. DATI DI TARGA……..25

11. TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI CUOCIPASTA A GAS……..26

11.1 SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO…….27

12. CERTIFICATO "CE" N° 49AR1634……28

13. ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE APPARECCHIATURE SERIE 900……29

13.1 ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE TESTATE 30

ENGLISH	*INDEX*

1. WARNINGS.....4

2. COMPLIANCE WITH THE EEC DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES……4

3. TECHNICAL DATA TABLE – PASTA COOKER.....9

3.1 GAS CHARACTERISTICS 9

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER.....10

4.1 INSTALLING THE APPLIANCE 10

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES 10

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES .. 10

4.4 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES .. 10

4.5 CHECKING FOR GAS LEAKS 10

4.6 PLUMBING IN 10

5. MAINTENANCE.....11

5.1 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – PASTA COOKER 11

5.2 CHANGING SPARE PARTS 11

6. INSTRUCTIONS FOR THE USER AND GETTING READY TO WORK……..11

7. GETTING READY TO WORK.....11

7.1 LIGHTING THE PILOT: 11

7.2 TURNING THE PASTA COOKER BURNER ON AND OFF 11

7.3 TURNING THE PASTA COOKER OFF COMPLETELY 11

7.4 EMPTYING THE BOWLS 11

8. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE.....11

9. INSTALLATION DIAGRAMS……22

10. TECHNICAL DATA……25

11. EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES……..26

11.1 DRAUGHT DIVERTER STACK ASSEMBLY DIAGRAM……27

12. CERTIFICATO "CE" N° 49AR1634……28

13. INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS FOR SERIES 900……29

13.1 INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS 30

DEUTSCH	*INHALSVERZEICHNIS*

1. HINWEISE……4

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN……..4

3. TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-NUDELKOCHER……12

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN 12

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR…….13

4.1 INSTALLATION 13

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN 13

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A" 13

4.4 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B" 13

4.5 KONTROLLE GASLECKSTELLEN 13

4.6 WASSERANSCHLUSS 13

5. WARTUNG……13

5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – NUDELKOCHER 14

5.2 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE 14

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER……..14

7. INBETRIEBNAHME……..14

7.1 EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS – NUDELKOCHER 14

7.2 EIN- UND AUSSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS - NUDELKOCHER 14

7.3 KOMPLETTES AUSSCHALTEN – NUDELKOCHER 14

7.4 KESSEL ENTLEEREN 14

8. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE…….14

9. INSTALLATIONSSCHEMEN……..22

10. TECHNISCHE DATEN……..25

11. DETAILZEICHNUNG GAS-NUDELKOCHER……26

11.1 MONTAGESCHEMA WINDSCHUTZKAMIN……..27

12. CERTIFICATO "CE" N° 49AR1634……28
13. ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER GERÄTE DER 900 SERIE……...29
13.1 ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER KOPFSTÜCKE ... .30

FRANÇAIS	*SOMMAIRE*

1. AVERTISSEMENTS……4
2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ……4
3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES - CUISEURS POUR PÂTES……15
3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ....15
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR……16
4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE 16
4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES....16
4.3 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A" 16
4.4 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B"....16
4.5 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ 16
4.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE....16
5. ENTRETIEN……17
5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ – CUISEURS POUR PÂTES....17
5.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES 17
6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE……17
7. MISE EN SERVICE……...17
7.1 ALLUMAGE VEILLEUSE....17
7.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEUR CUISEUR POUR PÂTES....17
7.3 EXTINCTION TOTALE CUISEUR POUR PÂTES 17
7.4 VIDAGE DES BACS 17
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE……...17
9. SCHEMAS D'INSTALLATION……22
10. DONNÉES TECHNIQUES……25
11. ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES-CUISEURS POUR PÂTES À GAZ……26
11.1 SCHÉMA DE MONTAGE CHEMINÉE ANTI-REFOULEMENT……27
12. CERTIFICATO "CE" N° 49AR1634……28
13. INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS SERIE 900……..29
13.1 INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS ..30

ESPAÑOL	*ÌNDICE*

1. ADVERTENCIAS……4
2. CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS……..4
3. TABLA DATOS TÉCNICOS – CUECEPASTA……19
3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES 19
4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO……...20
4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO....20
4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES....20
4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A" ...20
4.4 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B" ...20
4.5 CONTROL DE FUGAS DE GAS 20
4.6 CONEXIÓN DEL AGUA....20
5. MANTENIMIENTO……21
5.1 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS - CUECEPASTA 21
5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO....21
6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO PARA LA PUESTA EN SERVICIO……21
7. PUESTA EN SERVICIO……...21
7.1 ENCENDIDO PILOTO 21
7.2 ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADOR CUECEPASTA 21
7.3 APAGADO TOTAL DEL CUECEPASTA 21
7.4 VACIADO DE LAS CUBAS....21
8. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO……21
9. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN……22
10. DATOS TÉCNICOS……25
11. TABLAS DE DESPIECES DE PARTES FUNCIONALES CUECEPASTA DE GAS……..26
11.1 ESQUEMA DE MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO PARA CUECEPASTA DE GAS……..27
12. CERTIFICATO "CE" N° 49AR1634……28
13. INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE EQUIPO SERIE 900……...29
13.1 INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LAS TERMINACIONES LATERALES....30

ITALIANO	MANUALE D'USO

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questi apparecchi hanno ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondenti alle prove di collaudo eseguite secondo la norma:
"ESIGENZE ESSENZIALI ANNEXE I° DIRECTIVE CEE 90/396 DU 26/06/1990".

ENGLISH	USER'S MANUAL

THIS APPLIANCE HAS BEEN MADE FOR COOKING FOOD AND MUST ONLY BE USED BY PROFESSIONALLY SKILLED PERSONNEL IN THE WAY DESCRIBED IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

1. WARNINGS

- Read this handbook through carefully as it provides important information for a safe installation, use and maintenance.
- Keep this handbook in a safe place for future reference.
- Only professionally skilled personnel must install the appliance and, if required, convert it to receive a different type of gas.
- For any repairs needed call one of the manufacturer's authorised technical assistance centres only and demand original spare parts.
- The parts which have been sealed by the manufacturer must not be tampered with. Any adjustments (only for gas changeover) must be performed by professionally qualified personnel.

Failure to observe the above could undermine the safety of the appliance.

2. COMPLIANCE WITH THE EEC DIRECTIVES FOR GAS APPLIANCES

These appliances have obtained the "CE" type approval certificate as they comply with the acceptance tests carried out in accordance with the following standard:
"ESSENTIAL REQUIREMENTS ANNEX I EEC DIRECTIVE 90/396 MD 26/06/1990"

DEUTSCH	MONTAGEANLEITUNG

DIESES GERÄT IST FÜR DAS KOCHEN VON NAHRUNGSMITTELN GEPLANT UND DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG BEDIENT WERDEN.

1. HINWEISE

- Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht sorgfältig aufzubewahren.
- Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.
- Alle vom Hersteller versiegelten Teil dürfen nicht beschädigt werden, eventuelle Einstellungen (nur bei Gaswechsel) müssen durch qualifiziertes Fachpersonal vorgenommen werden.

Das fehlende Einhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

Diese Geräte wurden nach der Prüfung gemäß der Norm "Grundlegende Anforderungen Annexe I. und Richtlinie 90/396/EG du 26/06/1990" mit einer EG-Genehmigung ausgezeichnet

FRANÇAIS	MODE D'EMPLOI

LES CUISEURS SONT DES APPAREILS DESTINES A LA CUISSON D'ALIMENTS ET DOIVENT ETRE UTILISEES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIE DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS LE PRESENT MANUEL.

L'appareillage est réservé à un usage exclusivement professionnel.

1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Toutes les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées, les éventuels réglages (uniquement pour le changement de gaz) doivent être exclusivement effectués par un personnel professionnellement qualifié.

Le non-respect de ce qui est reporté ci-desus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ

Ces appareils ont obtenu le certificat d'homologation "CE" , les essais effectués étant conformes à la norme:
"Exigences essentielles Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

ESPAÑOL	*INSTRUCCIONES DE USO*

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS Y DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL, CUALIFICADO PROFESIONALMENTE, DE LA MANERA INDICADA EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

1. ADVERTENCIAS

- Leer detenidamente este folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta.
- La instalación del aparato y su eventual adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuada sólo por personal profesional cualificado.
- Para eventuales reparaciones dirigirse exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el constructor y se deben exigir piezas de repuesto originales.
- Todas las partes selladas por el constructor no pueden ser modificadas. Eventuales regulaciones (sólo para el cambio de gas) son competencia exclusiva de personal profesional cualificado.

El incumplimiento de cuanto antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS

Este aparato ha conseguido el certificado de homologación "CE" siendo conforme a las pruebas de ensayo efectuadas según la norma:
"EXIGENCIAS BÁSICAS, ANEXO I DIRECTIVA CEE 90/396 DM 26/06/1990"

3. TABELLA DATI TECNICI – CUOCIPASTA

MODELLI	N° BRUCIATORI x POTENZA	POTENZA TOTALE Kw		CONSUMO GAS TOT.		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
				G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30-31	METANO G20
	N° x Kw	**MAX**	**MIN**	**Kg/h**	**m3/h**	20mbar	30/37mbar
110/50 CPG	1 x 11,8	11,8	4,2	0,93	1,249	175 L	245 DC
90/40 CPG	1 x 11,8	11,8	4,2	0,93	1,249		
90/80 CPG	2 x 11,8	23,6	8,4	1,86	2,498		
UGELLO PILOTA PER BRUCIATORI						19	36
BY-PASS IN 1/100 di mm						100	regolabile

3.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS	POTERE CALORIFERO	PRESSIONE ALIMENTAZIONE	
	INF. (PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano)- CH_4	9.45 kW/m^3/h	20	200
G30 (butano) – C_4H_{10}	12.68 kW/m^3/h	30	300
G31 (propano) – C_3H_8	12.67 kW/m^3/h	37	370

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1Kw = 860 Kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

4.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.
- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas".
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

4.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
- Norme prevenzioni infortuni.

4.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

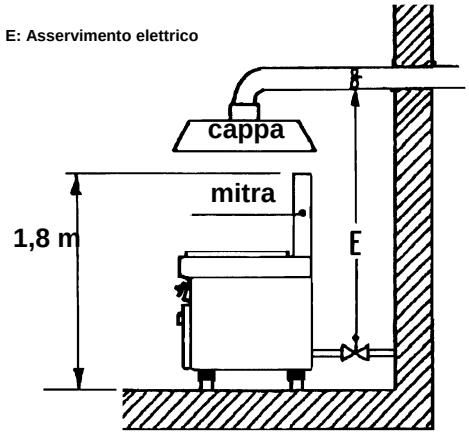
Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

4.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione.
Le nostre apparecchiature sono considerate (v. tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo B, sono previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.
Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:

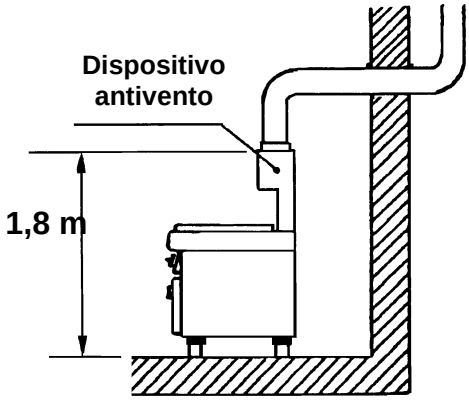
- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione dei gas all'apparecchiatura deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso d'installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

SCARICO FORZATO



NOTA: la mitra viene fornita a richiesta.

SCARICO NATURALE



NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a

4.5 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.
Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

4.6 ALLACCIAMENTO IDRICO

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

1) i tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando il cuoci pasta non è in funzione o per interventi di manutenzione;
2) tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega il cuoci pasta, sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare l'acciaio inox e determinare, a lungo andare, punti di ossidazione sulla vasca.
   E' consigliabile comunque, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione all'attacco del cuoci pasta, lasciar defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose;
3) se dovesse verificarsi la formazione di punti di ruggine nella vasca, si sappia che ciò dipende da ossidi di ferro o trucioli stagnanti, e non dall'acciaio inossidabile;
4) l'installatore, per il carico dell'acqua, può individuare sul lato inferiore destro l'attacco da ½" G contrassegnato dal simbolo H_2O .

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità ed obblighi di garanzia per danni che sono da imputars al non rispetto delle norme, oppure ad una installazione non qualificata.

5. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

5.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – CUOCIPASTA

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).
Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
3. Sostituzione ugelli bruciatori: (fig.1)
   aprire la porta, svitare l'ugello (22) e sostituirlo. Rimontare il tutto.
4. Sostituzione ugello Pilota (17):
   aprire la porta, svitare il tubetto di collegamento pilota (16), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel porta - ugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota.
5. Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.
6. Regolazione del minimo:
   togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
7. Regolazione minimo (fig.2):
   (macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)
   Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.
8. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (vedi tabella dati tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

5.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

1. Rubinetto in sicurezza (6): togliere il cruscotto,svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla conduttura di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la conduttura pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.
2. Termocoppia (15): togliere il cruscotto, svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (18), quindi sostituirla.
3. Candela di accensione (20): togliere il cruscotto, svitare il dado collegamento candela (21) togliere il dado di fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.
4. Accenditore piezoelettrico (19): aprire la porta, sfilare il cavo di collegamento candela (21),togliere il dado di fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.
5. Bruciatore pilota (18): aprire la porta, svitare il dado di collegamento pilota (13), la termocoppia (15), togliere il dado di collegamento candela accensione (17), togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi, rimontare il tutto.

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE E LA MESSA IN FUNZIONE

1. I cuoci pasta sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usati esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato in questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
2. Prima di inserire in vasca degli alimenti, consigliamo di pulirla a fondo lavando accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

7. MESSA IN FUNZIONE

Attenzione: l'apparecchio deve funzionare sotto stretto controllo dell'operatore!!!

L'apparecchio non deve mai funzionare con il livello dell'acqua al di sotto del supporto cestelli posto all'interno della vasca.
L'utente dovrà preoccuparsi che il pavimento su cui sarà installato il cuoci pasta sia dotato di canaletta per la raccolta dell'acqua degli scarichi del riciclo (troppopieno) e della vasca.

7.1 ACCENSIONE PILOTA

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✷ (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Aprire la porta per verificare l' accensione.
Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

7.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE CUOCIPASTA

Dalla posizione del pilota ✷ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente.
Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo.
Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✷, per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

7.3 SPEGNIMENTO TOTALE CUOCIPASTA

Per spegnere totalmente il cuoci pasta, premere la manopola nella posizione ✷ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

7.4 SCARICO DELLE VASCHE

1. Collegare gli scarichi delle vasche con la canaletta a pavimento.
2. Ruotare la manopola scarico vasca posta all' interno del vano apparecchio in senso antiorario come evidenziato nella targhetta.
3. Vuotata la vasca richiudere il rubinetto in senso orario.

8. MANUTENZIONE PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione del gas.

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio con particolare attenzione all'efficienza dei dispositivi di controllo e sicurezza. Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile. Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune.
Può essere eventualmente adoperata lana d'acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo dei cuoci pasta ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto o sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm) e ad avvenuta ebollizione. Se ciò non è possibile ed il sale è a grana grossa, scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
Una volta svuotata la vasca dal cibo in essa contenuto, si provveda a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.

3. TECHNICAL DATA TABLE – PASTA COOKER

MODELS	No. BURNERS x POWER	TOTAL POWER kW		TOTAL GAS CONSUMPTION		NOZZLE DIAMETER 1/100 of a mm	
				LPG G30-31 30/37mbar	NATURAL GAS G2020mbar	LPG G30-31 30/37mbar	NATURAL GAS G2020mbar
	No. x kW	**MAX**	**MIN**	**Kg/h**	**m3/h**		
110/50 CPG	1 x 11.8	11.8	4.2	0.93	1.249	175 L	245 DC
90/40 CPG	1 x 11.8	11.8	4.2	0.93	1.249		
90/80 CPG	2 x 11.8	23.6	8.4	1.86	2.498		
PILOT NOZZLE FOR BURNERS						19	36
BY-PASS IN 1/100 of a mm						100	adjustable

3.1 GAS CHARACTERISTICS

The data relative to powers and consumption refer to the following types of gas:

TYPE OF GAS	NET HEAT VALUE	PRESSURE SUPPLY	
	(NHV)	mbar	mm water
G20 (natural gas) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butane) C_4H_1	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370

When installing the appliances, gas supply pressures must be those given above in order to have maximum burner efficiency.
Pressures mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm water
Power = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED INSTALLER

4.1 INSTALLING THE APPLIANCE

- Take the unit out of the packaging. Check that it is in good condition. If in doubt, do not use it and contact professionally qualified personnel.
  Always place the unit under an aspiration hood. After installation, it will need to be levelled by using the feet.
- Always use rigid galvanised steel or copper pipes for connecting the appliance.
  All the seals on the joining threads must be made using materials that are certified for use with gas.
- If the appliance is wall mounted, in contact with flammable material, you will have to place a layer of heat-resistant insulating material between the appliance and the wall or leave a space of 200 mm between the appliance and the wall.
- The gas system before the appliance, likewise the characteristics of the room in which the appliance is installed, must comply with current laws.
- Before connecting the unit, you must check what kind of gas it is set up to use, and whether the gas which is available to power it is suitable. If the available gas is not suitable for the appliance, proceed as described in the paragraph "Changeover for operation with other types of gas".
- Always install a cutoff cock between each appliance and the gas pipe.
- Check that aeration in the room is sufficient when the appliance is working, considering that the necessary quantity of air for combustion is 2 m^3/h of air for each kW of installed power.

4.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Standard UNI-CIG 8723, Ministerial circular no. 68 dated 25/11/69 and variations.
- Accident prevention laws.

4.3 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the products of combustion and must be in compliance with what is established by the installation rules. Our appliances are considered type "A" gas appliances (see the Technical Data Tables) and are not for connecting to a natural discharge duct for the products of combustion.
These appliances must discharge through specific extractors, or similar devices, connected to a properly working flue or discharged directly outside.
If this is not possible, an air suction device can be used connected directly to the outside, with a capacity that must be no less than that required plus the quantity of fresh air that is necessary for the well-being of the workers.

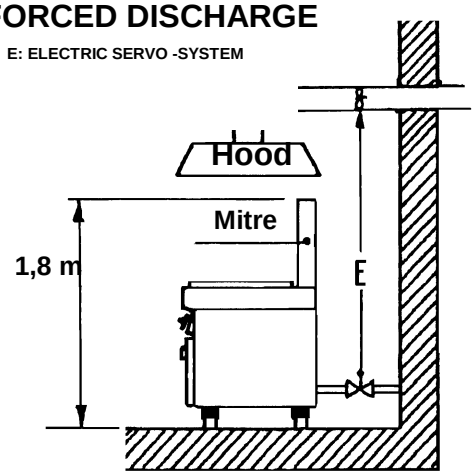
4.4 DISCHARGE OF FUMES FOR TYPE "A" APPLIANCES

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the products of combustion and must be in compliance with what is established by the installation rules.
Our appliances are considered (see the Technical Data Table) type B gas appliances, and are for connecting to a natural discharge duct for the products of combustion like, for instance, connected to an efficient natural draught flue or discharged directly outside or they can be interlocked with a forced discharge system, like a hood fitted with a mechanical extractor.
If the products of combustion are discharged by means of a forced system:

- the supply of gas to the appliance must be interlocked directly to the forced discharge system and must stop if the capacity of the system drops below the values prescribed. It must be only be possible to start the gas supply to the appliance by hand;
- if the appliance is installed under a hood, the end of the appliance's discharge pipe must be at least 1.8 m from the surface on which the appliance is standing, the discharge pipe opening's cross section must be inside the base perimeter of the hood.

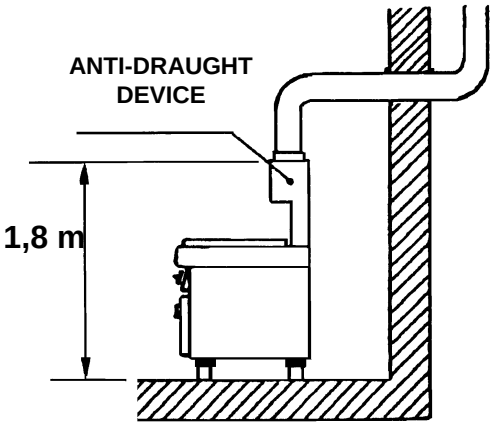
FORCED DISCHARGE

E: ELECTRIC SERVO -SYSTEM



NOTE: the mitre is supplied on request

NATURAL DISCHARGE



Note: the anti-draught device is supplied on request

4.5 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check there are no gas leaks on pipe joints using a soapy water solution. You will know if there are leaks by the foamy bubbles that form.
Never use bare flames to check for leaks.
When the appliance is ready to use, check there are no gas leaks, checking on the gauge, if used (for a time of 30 minutes), that there is no passage or consumption of gas.

4.6 PLUMBING IN

To ensure correct installation it is essential that:

1) the water inlet pipes are connected to the water system with cutoff cocks to close when the pasta cooker is not working or when maintenance has to be done;
2) a mechanical filter is installed between the cutoff cock and pipe connecting the pasta cooker to prevent iron particles from penetrating which, rusting, can corrode the stainless steel and, after a long time, cause the bowl to rust as well. We suggest, before connecting the last part of the pipe to the pasta cooker fitting, letting some water flow through to discharge any iron particles left inside the pipes;
3) If points of rust are seen on the bowl you know that they are caused by iron oxides or tin particles and not by the stainless steel;
4) To fill up with water the installer will see the ½" G fitting on the bottom right hand side, marked with the H_2O symbol.

NOTE: the manufacturer declines all responsibility and guarantee obligations for damages that are put down to non compliance with standards or to an unqualified installation.

5. MAINTENANCE

There is very little maintenance thanks to the correct way the appliances have been made.
However, we do advise having the systems checked by qualified people at least twice a year.

N.B.: the manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damages caused by an incorrect installation, bad maintenance, tampering, improper uses and by the failure to comply with the accident prevention norms regarding the prevention of fire and safety for gas systems.

5.1 CONVERTING FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – PASTA COOKER

The appliance is tested and set for working with natural gas according to the characteristics table affixed in proximity of the appliance's gas inlet.
If it has to work with a different type of gas, proceed as follows:

1. It must be converted by qualified personnel
2. The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas.
   If the set is not provided, it must be requested from the dealer/importer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas.
   Once changeover and necessary adjustments are complete, the label for the corresponding gas must be place in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
3. Changing the burner nozzles: (fig.1)
   to open the door, unscrew the nozzle (22) and change it. Now put everything back in place.
4. Changing the pilot nozzle (17):
   to open the door, unscrew the small pilot connecting pipe (16), change the nozzle, inserting it and the small pilot connecting pipe in the nozzle holder together.
   Check there are no gas leaks using a soapy water solution
5. Regulating the minimum flame:
   remove the cock knobs (8), with a screwdriver turn the cock (6) adjustment screw (7) until you get the minimum flame wanted.
6. Adjustment of minimum (Fig.2): **(machines set up to use LPG and changed over to natural gas)**
   Remove the knob (8) from the cock and use a screwdriver on the adjustment screw (7) to tighten it all the way down.
7. Supply pressure:
   it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data table). Check supply pressure by inserting a rubber pipe, with a water gauge or similar, in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw.
   If supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

5.2 CHANGING SPARE PARTS

1. Safety cock (6): remove the panel, unscrew the nut connecting the cock to the supply shaft (9) and to the burner supply pipe, unscrew the thermocouple (15) and the pilot pipe (16) from the cock, change the cock.
2. Thermocouple (15): remove the panel, unscrew the thermocouple (15) from the cock (6) and from the pilot support (18) and then change it.
3. Ignition plug (20): remove the panel, pull the plug connecting cable out (21), remove the piezoelectric stop nut and change the lighter.
4. Piezoelectric lighter (19): to open the door, pull the plug connecting cable out (21), remove the piezoelectric stop nut and change the lighter.
5. Pilot burner (18): to open the door, unscrew the pilot connecting nut (13), the thermocouple (15), remove the ignition plug connecting nut (17), remove the pilot securing screws and change the pilot. Now put everything back in place.

6. INSTRUCTIONS FOR THE USER AND GETTING READY TO WORK

1. The pasta cookers are appliances for cooking food and must only be used by professionally qualified personnel in the way indicated in this instruction manual. Any other improper use can be dangerous.
2. Before putting the food in the cooker, it should be cleaned thoroughly, washing the inside with hot water and detergent and rinsing with plenty of water.

7. GETTING READY TO WORK

Attention: when the appliance is working the operator must keep it under constant supervision!!!

The appliance must never work if the level of the water is below the basket support inside the bowl.
The user must see to installing a channel on the floor on which the pasta cooker stands to collect the overflow and bowl water.

7.1 LIGHTING THE PILOT:

Push the knob (8) and turn it counter clockwise round to the pilot position ✶ (spark symbol). Simultaneously press the piezoelectric lighter knob and button and the pilot burner will light. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. To open the door for to control the lighting (13).
If it hasn't, repeat the operation.

7.2 TURNING THE PASTA COOKER BURNER ON AND OFF

From the pilot position ✶ turn the knob again counter clockwise round to the maximum position (big symbol) 🔥 .The burner lights automatically.
By the turning the knob again counter clockwise round to the 🔥 position (small symbol), the burner will be on minimum.
To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the ✶ position; only the pilot burner stays alight.

7.3 TURNING THE PASTA COOKER OFF COMPLETELY

To turn the pasta cooker off completely, press the knob in the ✶ position and turn it clockwise round to the ● position (closed).

7.4 EMPTYING THE BOWLS

Connect the bowl drains to the floor channel. Turn the knob of the bowl drain located inside the cabinet of the appliance counter clockwise as shown on the plate.
Empty the bowl and close the cock, turning it clockwise.

8. MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

Always disconnect the appliance from the gas supply before embarking on any maintenance work.

Have a specialised technician check the condition of the appliance at least twice a year, with particular emphasis on the effectiveness of the control and safety devices. Clean daily all the steel parts with warm soapy water and then rinse well with plenty of water and dry thoroughly.
If the appliance is not going to be used for a long time, rub all steel parts briskly with a cloth soaked in Vaseline oil, leaving a protective layer on. Also aerate the premises periodically.
Any contact with ferrous materials, both continuous and occasional, must be avoided at all costs as such materials can corrode. This means that ladles, slices, spoons, etc., must be in stainless steel. For the same reason, avoid cleaning the stainless steel parts with steel wool, brushes or scrapers made of ordinary steel.
Stainless steel wool can be used, rubbing it in the direction of the grain.
Never use large-grained kitchen salt that, depositing on the bottom of the pasta cookers and being too heavy to be moved around, would not be able to dissolve completely. This non dissolved salt, or that dissolves after a long time, can give rise to corrosion phenomena in the points of contact. For this reason we suggest using smaller sized salt (less than 3 mm) to add when boiling. If this is not possible and you are using large-grain salt, dissolve it first in hot water in a separate receptacle
When the bowl is empty of food, clean it thoroughly, removing all food deposits preferably using a nylon brush.

3. TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-NUDELKOCHER

MODELL	BRENNER X LEISTUNG Nr. x kW	GESAMT-LEISTUNG kW	GESAMT-GASVERBRAUCH			DÜSENDURCHMESSER IN HUNDERTSTEL-MILLIMETER		
		max	FLÜSSIGG. GAS G30 kg/h	ERDGAS H G20 m³/h	ERDGAS L G25 m³/h	FLÜSSIGG. GAS G30 50 mbar	ERDGAS H G20 20mbar	ERDGAS L G25 20 mbar
90/40 CPG	1 x 11,8	11,8	0,93	1,249	1,453	155 DC	245 DC	280 DC
110/50 CPG	1 x 11,8	11,8	0,93	1,249	1,453			
90/80 CPG	2 x 11,8	23,6	1,86	2,498	2,906			
ZÜNDBRENNER						19	36	36
BY-PASS in 1/100						90	EINTELLBAR	

3.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG	DRUCK VERSORGUNG	
	(PCI)	mbar	mm Wassersäule
G20 H (Erdgas H)	9,45 kW m³/h	20	200
G25L (Erdgas L)	8,12 kW m³/h	20	200
G30 (Flüssiggas)	12,87 kW/kg	50	500

Während der Geräteinstallation muss der Druck der Gasversorgung unbedingt obigen Angaben entsprechen, damit eine einwandfreie Brennerleistung erzielt werden kann.

Druckwerte mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (Millimeter in der Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und es auf seine Unversehrtheit hin prüfen, im Zweifelsfall nicht benutzen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
  Das Gerät immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen, nach der Aufstellung muss es durch die Stellfüsse nivelliert werden.
- Der Geräteanschluss muss mit starren Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
  Alle Gewindedichtungen müssen aus zertifiziertem Material sein, das für den Gasgebrauch garantiert wird.
- Wird das Gerät an der Wand im Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob das zum Einsatz kommende Gas und die Gerätevorrichtung demselben Typ entsprechen. Sollte keine Übereinstimmung vorliegen, muss wie im Abschnitt "Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten" beschrieben, vorgegangen werden.
- Immer einen Sperrhahn zwischen den einzelnen Geräten und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreicht. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

4.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25/11/69 und Varianten.
- Unfallverhütungsvorschriften.

4.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A"

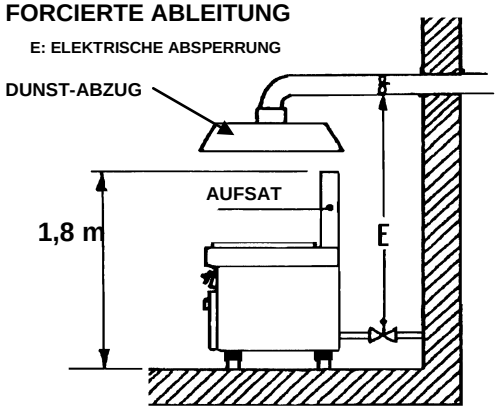
Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden.
Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.
Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Durchsatz muss mindestens den Erfordernissen laut Tabelle 1 entsprechen und um die für das Wohlbefinden der Bediener nützliche Luft vergrößert werden.

4.4 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "B"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "B" klassifiziert, d.h. sie können an eine natürliche Abgasleitung, wie einen sicheren Kamin angeschlossen werden oder die Abgase direkt ins Freie ableiten; andererseits können die Geräte an eine forcierte Abgasleitung, wie z.B. eine Dunstabzugshaube mit mechanischem Entlüfter angeschlossen werden.
Bei forcierter Ableitung der Abgase:

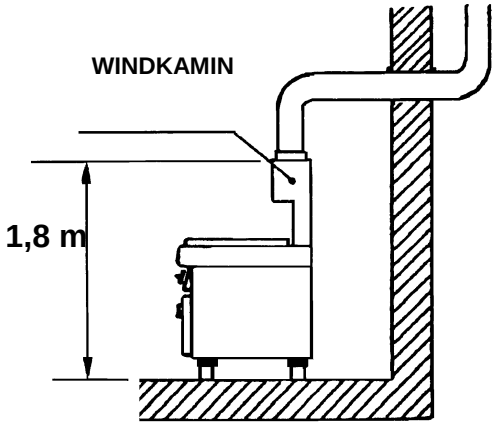
- muss die Gasversorgung des Geräts direkt ans Abgassystem angeschlossen und dann unverzüglich unterbrochen werden, wenn die Leistung des Systems unter die vorgeschriebenen Werte sinkt. Die Wiederherstellung der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein;
- bei Installation unter einer Dunstabzugshaube muss das Ende der Abgasleitung des Geräts mindestens 1,8 m von der Stellfläche des Geräts entfernt liegen. Der gesamte Durchmesser der Abgasleitung muss innerhalb der Dunstabzugshaube liegen.

FORCIERTE ABLEITUNG



HINWEIS: Der Aufsatz wird auf Anfrage geliefert.

NATÜRLICHE ABLEITUNG



HINWEIS: Der Windschutz wird auf Anfrage geliefert

4.5 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert.
Nie mit offenen Flammen nach Gasleckstellen suchen.
Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am Zähler (wenn vorhanden) 30 Minuten lang prüfen, ob Gas durchfließt.

4.6 WASSERANSCHLUSS

Für eine korrekte Installation ist es unbedingt notwendig, dass:

1) die Wasserzufuhrleitungen mittels Absperrhähnen an die Versorgungsleitung angeschlossen werden - sie werden bei stillstehendem Nudelkocher bzw. für Wartungsarbeiten geschlossen;
2) zwischen dem Absperrhahn und der Leitung zum Nudelkocher ein mechanischer Filter eingebaut wird, um alle eisenhaltigen Rückstände aufzufangen, die durch Oxidieren den Edelstahl angreifen und auf längere Sicht Roststellen im Kessel hervorrufen können. Aus diesem Grund ist es zur Reinigung der Leitungen empfehlenswert, vor dem Anschluss des letzten Rohrstücks am Nudelkocher reichlich Wasser durchlaufen zu lassen;
3) sollten im Kessel Roststellen auftreten, sind diese auf Eisenoxyde oder abgelagerte Eisenspäne und nicht auf den Edelstahl zurückzuführen;
4) der Installateur findet für das Wassereinfüllen im unteren rechten Bereich einen ½" G-Anschluss mit dem Symbol .

HINWEIS: der Hersteller lehnt bei fehlendem Einhalten der Normen bzw. bei mangelhafter Installation jegliche Verantwortung und alle Garantiepflichten zwecks Schadenersatz ab.

5. WARTUNG

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm.

Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften für Gasgeräte zurückzuführen sind.

5.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – NUDELKOCHER

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb mit Erdgas getestet und ausgelegt.
Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

1. Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen;
2. Die Ausrüstung der Düsen für die Umstellung auf eine andere Gasart, die von der Vorrüstung des Gerätes abweicht, ist normalerweise in einem Plastikbeutel zusammen mit den entsprechenden Aufklebern der anderen Gasarten enthalten.
   Liegt diese Ausstattung nicht bei, muss man sie beim Wiederverkäufer/Importeur verlangen, vorher prüfen, ob das Gerät mit anderen Gasarten arbeiten kann.
   Sobald die Umstellung und die notwendigen Einstellungen beendet sind, muss man auf dem entsprechenden Feld des Typenschildes den Aufkleber mit der neuen Gasart anbringen, indem man diesen herausschneidet.
3. Austausch Brennerdüsen – (Abb.1):
   die Tür öffnen abnehmen, die Düse (22) ausschrauben und austauschen. Alles wieder montieren.
4. Austausch Zündbrennerdüse (17):
   die Tür öffnen abnehmen, die Anschlussleitung zum Zündbrenner (16) ausschrauben, die Düse austauschen und darauf achten, dass die Düse und die Anschlussleitung des Zündbrenners gleichzeitig in den Düsenhalter eingesetzt werden. Mittels Seifenwasser eventuelle auf Gasleckstellen prüfen.
5. Einstellung der Min.-Regelung:
   Die Drehschalter (8) der Hähne abnehmen und die Reglerschraube (7) der Hähne (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen.
6. Einstellung Minimum (Abb.2): (Geräteauslegung für natürliches Gas und in Flüssiggas umgewandelt) Den Drehknopf (8) des Hahns abnehmen und mit dem Schraubenzieher die Einstellschraube (7) betätigen und bis zum Anschlag anziehen.
7. Versorgungsdruck:
   Dieser muss mit den Angaben des Typenschilds und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle Technische Daten) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben.
   Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

5.2 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE

1. Sicherheitshahn (6): die Bedienblende abnehmen, die Anschlussmutter des Hahns zwischen der Versorgungsrampe (9) und der Brenner-Versorgungsleitung ausschrauben, das Thermoelement (15) und die Zündbrennerleitung (16) vom Hahn ausschrauben und den Hahn austauschen.
2. Thermoelement (15): die Bedienblende abnehmen, das Thermoelement (15) vom Hahn (6) und vom Zündbrennerhalter (18) ausschrauben und austauschen.
3. Zündkerze (20): die Bedienblende abnehmen, die Anschlussmutter zwischen Zündkerze (21) und Befestigungsmutter des Piezozünders ausschrauben und die Zündkerze wechseln.
4. Piezozünder (19): die Tür öffnen abnehmen, das Anschlusskabel der Zündkerze (21) herausziehen, die Befestigungsmutter abnehmen und den Piezozünder austauschen.
5. Zündbrenner (18): die Tür öffnen abnehmen, die Anschlussmutter des Zündbrenners (13) und das Thermoelement (15) ausschrauben, die Mutter der Zündkerze und die Schrauben des Zündbrenners (17), ausschrauben und den Zündbrenner austauschen. Alle Teile wieder montieren.

6. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. Die Nudelkocher sind für das Kochen von Nahrungsmitteln geplant und dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal unter Beachtung der Bedienungsanleitung bedient werden: jeder zweckfremde Gebrauch kann gefährlich sein.
2. Bevor der Kessel zum ersten Mal benutzt wird, ist er sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen und gut auszuspülen.

7. INBETRIEBNAHME

Achtung: Das Gerät darf nur unter ständiger Beaufsichtigung betrieben werden!!!

Das Gerät darf bei Wasserstand unter den Korbhaltern im Kesselinneren nie betrieben werden.
Der Benutzer hat dafür zu sorgen, dass der Fußboden, auf dem der Nudelkocher aufgestellt wird, mit einer Wasser-Sammelrinne ausgestattet ist, um das aus auslaufende Wasser aus dem Überlauf bzw. Kessel aufzunehmen.

7.1 EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS - NUDELKOCHER

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol ✶(Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Drehschalter und den Piezozünder drücken - der Zündbrenner zündet. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen. Die Tür öffnen um die Zündung nachzuprüfen. Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

7.2 EIN- UND AUSSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS - NUDELKOCHER

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung ✶ weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch. Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung.
Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf ✶ drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

7.3 KOMPLETTES AUSSCHALTEN – NUDELKOCHER

Um den Nudelkocher komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position ✶ drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen.

7.4 KESSEL ENTLEEREN

Die Kessel werden über die Abflussleitungen auf den Fußboden entleert. Der Knopf innen im Schrank nach links drehen, sowie steht auf dem Typenschild.
Nachdem der Kessel entleert wurde, den Hahn im Uhrzeigersinn wieder schließen.

8. WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.

Das Gerät ist mindestens alle sechs Monate von einer Fachkraft auf seine einwandfreie Arbeitsweise überprüfen zu lassen; dies gilt insbesondere für die Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen. Alle Teile aus Edelstahl sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Edelstahl mit einem mit Vaselinöl getränkten Tuch einzureiben, wodurch eine dünne Schutzschicht gebildet wird; ferner ist der Raum in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
Zur Vorbeugung einer Korrosion ist ein andauernder oder auch nur vorübergehender Kontakt mit Eisenmetallen unbedingt zu vermeiden, damit keine Oxidation zustande kommt. Aus diesem Grund dürfen ausschließlich Schöpflöffel, Schaber, Esslöffel usw. aus Edelstahl verwendet werden. Für die Reinigung des Geräts dürfen aus dem zuvor genannten Grund weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.
Kein grobes Küchensalz verwenden, da es sich durch sein Gewicht am Kesselboden absetzt und nicht komplett aufgelöst wird. Dieses nicht gelöste oder nur sehr langsam gelöste Salz kann zur Rostbildung führen. Aus diesem Grund ist es empfehlenswert, nur feines Küchensalz (max. 3 mm) und erst beim Sieden der Speisen zu verwenden. Sollte dies nicht möglich sein, das eventuelle grobe Salz zuerst in warmem Wasser in einem Behälter auflösen.
Nach der Entleerung des Kessels ist dieser zur Entfernung eventueller Verkrustungen sorgfältig zu reinigen; hierzu sollte eine Nylonbürste verwendet werden.

3. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES - CUISEURS POUR PÂTES

MODÈLES	N° BRÛLEURS x PUISSANCE	PUISSANCE TOTALE kW		CONSOMMATION GAZ TOT.		DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm	
				G.P.L. G30/G31	GAZ NATUREL G20/G25	G.P.L. G30/G31	GAZ NATUREL G20 I /G25
	N° x kW	MAX	MIN	Kg/h	m3/h	28-30/37 mbar	20mbar 25 mbar
110/50 CPG	1 x 11.8	11,8	4,2	0,93	1,249	175 L	245 DC 265DC
90/40 CPG	1 x 11.8	11,8	4,2	0,93	1,249		
90/80 CPG	2 x 11.8	23,6	8,4	1,86	2,498		
INJECTEUR VEILLEUSE POUR BRÛLEURS						19	36
BY-PASS IN 1/100 di mm						100	réglable

3.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants:

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF.	PRESSION ALIMENTATION	
	(PCI)	mbar	(mm)
G20 (gaz naturel)- CH_4	9,45 kW/m³/h	20	200
G30 (butane)- C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propane)- C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendemnet maximum des brûleurs.

Pressions mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance = 1kW = 860 Kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

4.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Déballer l'appareil, s'assurer de l'intégrité de celui-ci et en cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel porfessionnellement qualifié.
  Positionner toujours l'appareil sous une hotte d'aspiration, après l'avoir monté et mis à niveau en intervenant sur les pieds.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué avec des tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre. L'étanchéité sur les filets de jonction doit être garantie par des matériaux certifiés pour l'utilisation de gaz.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Avant de raccorder l'appareil il faut vérifier la correspondance entre le gaz prévu pour celui-ci et celui disponible pour l'alimentation et son éventuelle adaptation. S'il n'y a pas de correspondance entre les deux, il faut procéder comme décrit au paragraphe “Adaptation pour un fonctionnement avec d'autres gaz”.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Vérifier que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

4.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Normes pour la prévention des accidents.
- Respecter les Normes d’installation NBN 51.003 (uniquement pour le marché belge)
- **Conditions réglementaires d’installation** (uniquement pour le marché français)

L’installation et l’entretien de l’appareil doivent être effectués comformément aux normes et à la réglementation en vigueur, notamment :

- Réglement de sécurité contre l’incendie et la panique dans les établissements recevant du public :
  a) Prescriptions générales
  Pour tous les appareils :
  - Articles GZ
  Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés
  Ensuite, suivant l’usage :
  - Articles CH
  - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d’air et production de vapeur et d’eau chaude sanitaire.
  - Articles GC
  Installation d’appareils de cuisson destinés à la restauration.
  b) Prescriptions particulières à chaque type d’établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

4.3 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des rpoduits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.
Les fumées doivent s'évacuer à travers des hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordés à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.
Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs.

4.4 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B"

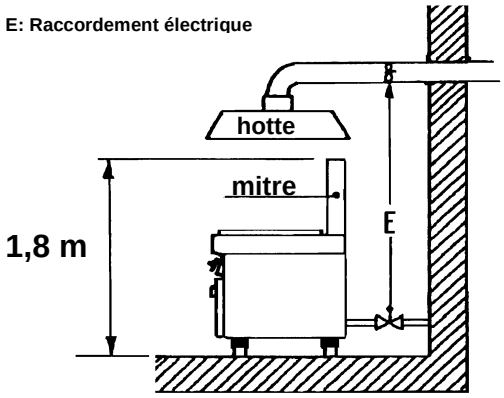
Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation.

Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type B, prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion, par exemple être raccordés à un cheminée à tirage naturel sûre, ou évacuer les produits de la combustion directement à l'extérieur; ou bien asservis à un système d'évacuation forcée, par exemple une hotte munie d'un aspirateur mécanique.
Si les produits de la combustion sont évacués à travers un système d'évacuation forcée:

- l'alimentation du gaz de l'appareillage doit être directement reliée au système d'évacuation forcée et doit s'interrompre si la portée de celui-ci descend sous les valeurs indiquées. La réadmission des gaz à l'appareillage doit pouvoir se faire uniquement manuellement;
- en cas d'installation sous une hotte, la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareillage, la section de sortie du conduit d'évacuation des produits de la combustion doit être installée à l'intérieur du périmètre de base de la hotte.

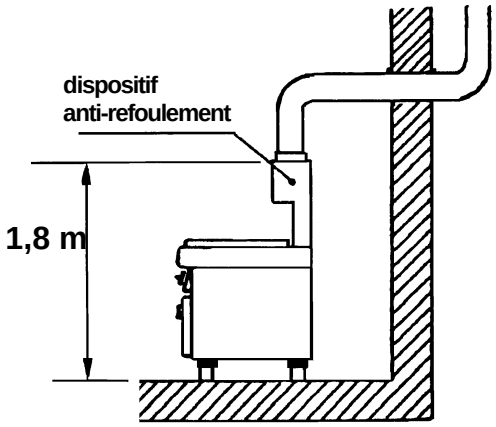
ÉVACUATION FORCÉE

E: Raccordement électrique



Note: la mitre est fournie sur demande.

ÉVACUATION NATURELLE



Note: le dispositif anti-refoulement est fourni sur demande.

4.5 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront.
Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.
Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

4.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

Pour garantir une bonne installation, il est indispensable:

1) que les tuyaux d'arrivée d'eau raccordés au réseau de distribution soient dotés de robinets permettant de couper l'alimentation lorsque le cuiseur pour pâtes n'est pas utilisée ou à l'occasion d'interventions d'entretien.

2) qu'entre le robinet de coupure de l'alimentation et le tuyau de raccordement du cuiseur pour pâtes soit installé un filtre mécanique empêchant l'introduction de déchets ferreux qui en s'oxydant seraient susceptibles de corroder l'acier inox et d'entraîner à la longue la formation de points d'oxydation sur la cuve.
Il est recommandé dans tous les cas, avant de raccorder la dernière partie de tuyau au raccord du cuiseur pour pâtes, de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau afin de débarrasser les tuyaux de la présence d'éventuels déchets ferreux;
3) L'éventuelle formation de points de rouille dans la cuve ne saurait en aucun cas être due aux caractéristiques de l'acier inox mais à la présence d'oxyde de fer ou de copeaux stagnants.
4) Le raccord d'alimentation d'eau de ½" G et marqué du symbole H_2O est présent sur le côté inférieur droit.

NOTE: le constructeur décline toute responsabilité et n'est en aucun cas tenu à appliquer la garantie en cas de non-respect des normes applicables ainsi qu'en cas d'installation effectuée par un personnel non qualifié.

5. ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien.
Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour les endommagements directs ou indirects causés par une mauvaise installation, un mauvais entretien, une intervention non prévue sur l'appareillage, une mauvaise utilisation et le non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations à gaz.

5.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ – CUISEURS POUR PÂTES

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage).
Pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz procéder de la façon suivante:
1. la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
2. Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz.
Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
3. Remplacement des injecteur brûleurs: (fig.1)
Enlever le panneau frontal (13), dévisser l'injecteur (22) et le remplacer. Remonter le tout.
4. Remplacement injecteur Veilleuse (17):
enlever le panneau frontal (13), dévisser le tuyau de raccordement veilleuse (16), remplacer l'injecteur en faisant attention à introduire en même temps dans le porte-injecteur l'injecteur et le tuyau de raccordement veilleuse.
Contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz à l'aide d'eau et de savon.
5. Réglage du minimum:
enlever les manettes (8) des robinets, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) des robinets (6) jusqu'à obtenir le minimum désiré.
6. Réglage minimum: **(appareils prévus pour gaz naturel et adaptés au GPL)**
Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (7) en la vissant jusqu'en fin de course.
Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés
7. Pression d'alimentation:
elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau données techniques). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini revisser à tenue la vis.
Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

5.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

1. Robinet de sécurité (6): enlever le tableau de commande (12),dévisser l'écrou de raccordement robinet à la rampe d'alimentation (9) et à la conduite d'alimentation brûleur, dévisser le thermocouple (15) et la conduite veilleuse (16) du robinet, remplacer le robinet.
2. Thermocouple (15): enlever le tableau de commande (12), dévisser le thermocouple (15) du robinet (6) et du support veilleuse (18), et le remplacer.
3. Bougie d'allumage (20): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement bougie (21) enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.
4. Allumeur piézo-électrique (19): enlever le panneau inférieur (13), retirer le câble de raccordement bougie (21), enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.
5. Brûleur veilleuse (18): enlever le panneau inférieur (13), dévisser l'écrou de raccordement veilleuse (23), le thermocouple (15), enlever l'écrou de raccordement bougie allumage, enlever les vis de fixation veilleuse et remplacer la veilleuse. Puis remonter le tout.

6. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

1. Les cuiseurs pour pâtes sont des appareillages destinés à la cuisson d'aliments et doivent être utilisés exclusivement par un personnel qualifié dans le respect des instructions figurant dans le présent manuel; toute utilisation non appropriée peut être dangereuse.
2. Avant d'introduire des aliments, il est recommandé de nettoyer à fond la cuve à l'aide d'eau chaude et de détergent, et de rincer ensuite abondamment.

7. MISE EN SERVICE

Attention: **l'appareil doit fonctionner sous le contrôle attentif d'un opérateur!!!**

Le cuiseur ne doit jamais fonctionner alors que le niveau d'eau se trouve sous les paniers présents dans le bac.
L'utilisateur doit s'assurer que le sol sur lequel doit être installé le cuiseur est pourvu d'une canalisation d'évacuation pour l'écoulement du trop-plein et pour le vidage du cuiseur.

7.1 ALLUMAGE VEILLEUSE

Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ✷ (symbole étincelle). Appuyer en même temps sur la manette et le bouton du piézo-électrique, le brûleur veilleuse s'allumera. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Vérificer l'allumage à travers les trous (23) présents sur le panneau frontal (13).
Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

7.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEUR CUISEUR POUR PÂTES

À partir de la position veilleuse ✷ tourner la manette encore dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement.
En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (symbole petit), le brûleur fonctionnera au minimum.
Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ✷, seul le brûleur veilleuse restera allumé.

7.3 EXTINCTION TOTALE CUISEUR POUR PÂTES

Pour éteindre complètement le cuiseur pour pâtes, appuyer sur la manette en position ✷ et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

7.4 VIDAGE DES BACS

Raccorder l'évacuation des bacs à l'évacuation au sol.
Tourner la manette présente sur le panneau frontal dans le sens contraire des aiguilles d'une montre comme indiqué sur l'étiquette.
Vider le bac et fermer le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder aux opérations d'entretien, couper l'alimentation du gaz.

Confier à un technicien qualifié, au minimum tous les six mois, le contrôle de l'appareil, en particulier des dispositifs de contrôle et de sécurité. Nettoyer chaque jour les parties en acier à l'aide d'eau tiède et de savon, puis rincer et essuyer soigneusement. Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période de temps, appliquer sur toutes les parties en acier une pellicule de vaseline à l'aide d'un chiffon; veiller en outre à renouveler régulièrement l'air des locaux.
Veiller à éviter tout contact avec des matières ferreuses pour prévenir la corrosion. Aussi, veiller à utiliser des louches, cuillères et autres

ustensiles en acier inox. Éviter pour la même raison de procéder au nettoyage de l'acier du cuiseur à l'aide d'éponges, brosses et autres raclettes en acier standard.
Pour le nettoyage il est possible d'utiliser la laine d'acier inox à passer dans le sens du satinage.
Ne pas utiliser du sel de cuisine à grains excessivement gros; le sel de ce type se déposant sur le fond et ne pouvant être mis en circulation. A la longue le sel non dissout ou dissout tardivement peut entraîner des phénomènes de corrosion. Il est recommandé d'utiliser un sel à grain inférieur à 3 mm et uniquement une fois que l'eau est à ébullition. Différemment dissoudre préalablement le sel dans un récipient à part à l'aide d'eau chaude.
Une fois le bac vidé de son contenu (aliments), procéder soigneusement à son lavage pour éliminer les éventuelles incrustations en utilisant de préférence une brosse en nylon.

3. TABLA DATOS TÉCNICOS – CUECEPASTA

MODELO	QUEMADORES X POTENCIA N° x kW	CAP. CUBA L	POT. TOTAL kW		CONSUMO TOTAL GAS		DIÁMETRO BOQUILLAS EN CENTÉSIMAS DE MILÍMETRO	
			máx	mín	GPL G30 – G31 30/37 kg/h	METANO G20 20mbar m³/h	GPL G30 – G31	METANO G20
110/50 CPG	1 x 11,8	40	11,8	4,2	0,93	1,249	175 L	245 DC
90/40 CPG	1 x 11,8	40	11,8	4,2	0,93	1,249		
90/80 CPG	2 x 11,8	40	23,6	8,4	1,86	2,498		
BOQUILLA PILOTO							19	36
BY-PASS ø en 1/100 de mm							100	REGULABLE

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS	PODER CALORIFICO INF.	PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	
	(PCI)	Mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar = 1 milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)
Potencia = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

4. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO

4.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato de su embalaje, comprobando su integridad. En caso de duda, no utilizarlo, y dirigirse a personal profesional cualificado.
  Ubicar el aparato siempre bajo una campana de aspiración. Tras su colocación, debe nivelarse mediante las patas.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre.
  Todos los cierres de las roscas de unión deben estar hechos de materiales certificados para la utilización con gases.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar, entre el aparato y la pared, una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm entre el aparato y la pared.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.
- Antes de conectar el aparato, se debe comprobar que el gas para el que aquél está predispuesto y el gas disponible de alimentación correspondan, con el fin de verificar su idoneidad. Si los dos gases no se corresponden, se debe proceder como se describe en el párrafo "Transformación para funcionamiento con otros gases".
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

4.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
- Normas de prevención de accidentes.

4.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

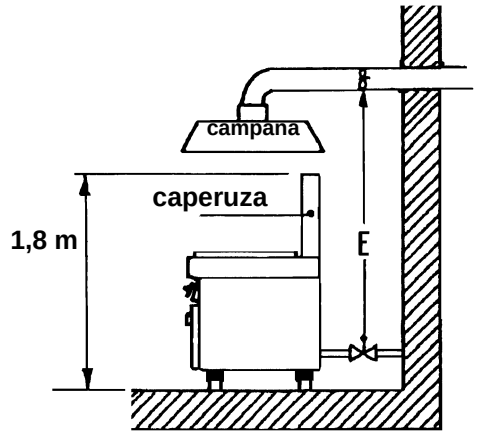
Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (ver tabla de datos técnicos) como aparatos de gas del tipo A no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión.
Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior.
A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido , V. tabla 1, aumentada del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

4.4 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión, que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (v. Tabla de Datos Técnicos) como aparatos de gas de tipo "B", están previstos para conectarlos con un conducto natural de evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo para conectarlos con una chimenea de tiro natural de eficacia comprobada, o descargar los productos de la combustión directamente al exterior; o bien conectados con un sistema de evacuación forzada, por ejemplo una campana provista de extractor mecánico.
Si los productos de la combustión son descargados mediante un sistema de evacuación forzada:

- la alimentación del gas para el aparato debe estar conectada directamente con el sistema de evacuación forzada y se debe cortar en el caso de que su caudal descienda por debajo de los valores prescritos. La readmisión de los gases en el aparato se debe poder efectuar sólo manualmente;
- en el caso de instalación bajo campana, la parte terminal del conducto de descarga del aparato debe estar a por lo menos 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato, la sección de salida del conducto de descarga de los productos de la combustión debe quedar dentro del perímetro de base de la propia campana.

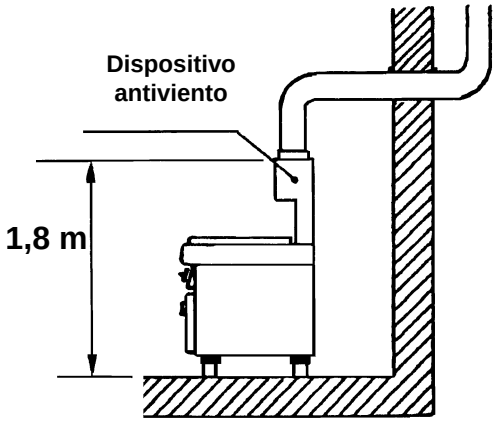
DESCARGA



E: Esclavizamiento eléctrico

NOTA: la caperuza viene suministrada a demanda

DESCARGA NATURAL



NOTA: El dispositivo antivento es suministrado a demanda

4.5 CONTROL DE FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías, utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma. No utilizar nunca llamas para comprobar eventuales fugas.
Con el aparato listo para el uso, comprobar que no haya fugas de gas, verificando que el contador, si presente, que no haya paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

4.6 CONEXIÓN DEL AGUA

Para efectuar una instalación correcta es indispensable que:

1. los tubos de entrada del agua estén conectados a la red de distribución mediante una llave de paso de abre-cierre a cerrar cuando el cuecepasta no es utilizado y durante las operaciones de mantenimiento;
2. entre la llave de paso de abre-cierre y el tubo que enlaza el cuecepasta, debe haber instalado un filtro mecánico para impedir la penetración de escorias ferrosas que, oxidándose, pueden perjudicar el acero inoxidable y determinar, a largo plazo, puntos de oxidación en la cuba. Se aconseja de todas maneras, antes de conectar el último tramo de tubería con la conexión del cuecepasta, dejar fluir una cierta cantidad de agua para purgar los tubos de eventuales escorias ferrosas;
3. Si se produjera la formación de puntos de óxido en la cuba, hay que saber que esto puede depender de óxidos de hierro o de virutas estañadas, y no del acero inoxidable;
4. El instalador, para la carga del agua, puede individuar en el lado inferior derecho la conexión de ½" G marcada con el símbolo H_2O .

NOTA: el constructor rehusa toda responsabilidad y obligaciones de garantía por daños causados por el incumplimiento de las normas, o bien por una instalación no cualificada.

5. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción esmerada de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

N.B.: el constructor rehusa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

5.1 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS - CUECEPASTA

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar a gas, según cuanto indicado en la tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas.
Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

1. La transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
2. Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.
   Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.
   Una vez terminada la trasnformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etuiqueta del gas en cuestión, recortándola.
3. Sustitución boquilla quemador (fig.1):
   abrir las puerts. Desenroscar la boquilla (22) y cambiarla. Montar de nuevo el todo.
4. Sustitución boquilla piloto (17):
   abrir las puerts, desenroscar el tubito de conexión del piloto (16), cambiar la boquilla prestando atención en introducir contemporáneamente en el portaboquilla la boquilla y el tubito de conexión del piloto.
5. Comprobar que no haya fugas de gas utilizando una solución de agua jabonosa.
6. Regulación del mínimo:
   quitar el mando (8) del grifo, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) del grifo (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.
7. Regulación del mínimo (Fig.2): **(máquinas predispuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)**
   Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.
8. Presión de alimentación:
   debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de datos técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad. Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

5.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO

1. Llave de paso de seguridad (6): quitar el panel, desenroscar la tuerca de conexión del grifo con la rampa de alimentación (9) y el tubo de alimentación para el quemador, desenroscar el termopar (15) y el tubo del piloto (16) del grifo, cambiar el grifo.
2. Termopar (15): quitar el panel, desenroscar el termopar (15) de la llave de paso (6) y del soporte del piloto (18), seguidamente cambiar el termopar.
3. Bujía de encendido (20): quitar el panel, desenroscar la tuerca de conexión de la bujía de encendido del soporte del piloto (18). Quitar la bujía y cambiarla.
4. Encendedor piezoeléctrico (19): abrir las puerts, quitar el cable de conexión de la bujía (21), quitar la tuerca de fijación del piezoeléctrico y cambiarlo.
5. Quemador piloto (18): abrir las puerts, desenroscar la tuerca de conexión del piloto (13), el termopar (15), quitar la tuerca de conexión de la bujía de encendido (17), quitar los tornillos de fijación del piloto y cambiar el piloto. Seguidamente montar de nuevo el conjunto.

6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO PARA LA PUESTA EN SERVICIO

1. Los cuecepasta son aparatos destinados a la cocción de alimentos y deben ser utilizados exclusivamente por personal profesional cualificado, de la manera indicada en este manual de instrucciones; cualquier otro uso no adecuado puede ser peligroso.
2. Antes de cocer por la primera vez se aconseja limpiar a fondo la cuba, lavando cuidadosamente su interior con agua caliente y detergente, aclarando luego abundantemente.

7. PUESTA EN SERVICIO

Atención: el aparato debe funcionar bajo la vigilancia del operador

El aparato no debe funcionar nunca con el nivel del agua por debajo del soporte de las cestas situado dentro de la cuba.
El usuario debe procurar que el pavimento sonde se instala el cuecepasta disponga de canal para recoger el agua de los desagües de recirculación (Rebose) y de la cuba.

Arranque
Comprobar que el desagüe esté cerrado. Llenar la cuba hasta el nivel máximo (agujero del rebose) con agua.

7.1 ENCENDIDO PILOTO

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición piloto ✷ (símbolo chispa). Contemporáneamente apretar el mando y el pulsador del piezoeléctrico; el quemador piloto se enciende. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Abrir las puerts para verificar el encendido. Si no se ha producido el encendido, repetir la operación.

7.2 ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADOR CUECEPASTA

Desde la posición piloto ✷ girar el mando en sentido antihorario hasta la posición máxima 🔥 (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente. Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición 🔥 (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo. Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición ✷ por lo que queda encendido sólo el quemador piloto.

7.3 APAGADO TOTAL DEL CUECEPASTA

Para apagar totalmente el cuecepasta apretar el mando en la posición ✷ y girarlo en sentido horario hasta la posición ● (cerrado).

7.4 VACIADO DE LAS CUBAS

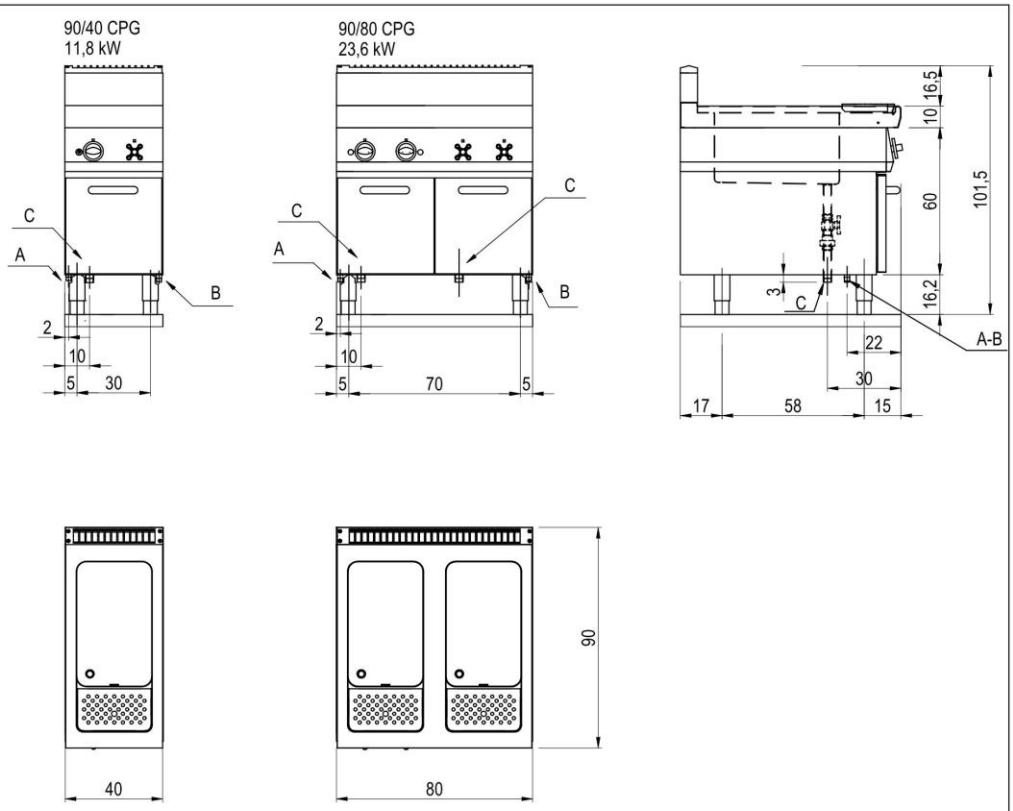
Conectar los desagües de las cubas con el canal en el pavimento. Para el desagüe de la cuba rodar la empunadura situada en el hueco inferior del equipo del aparato en sentido antihorario como indicado en la placa.
Vaciada la cuba cerrar de nuevo el grifo en sentido horario.

8. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de efectuar las operaciones de mantenimiento, cortar el suministro del gas.

Encargar a un técnico especializado el control, con una frecuencia como mínimo semestral, de las condiciones del aparato, con particular atención para la eficiencia de los dispositivos de control y seguridad.
Limpiar a diario las partes en acero con agua tibia jabonosa, luego aclarar abundantemente y secar cuidadosamente.
Si no se va a utilizar el aparato por mucho tiempo, pasar fuerte sobre todas las superficies en acero, un paño empapado de aceite de vaselina a fin de dejar una capa protectora; además ventilar periódicamente los ambientes.
Evitar terminantemente el contacto continuo o casual con material ferroso a fin de no provocar inicios de corrosión. Por lo tanto los cucharones, las paletas, las cucharas, etc., deben ser de acero inoxidable.
Por el mismo motivo hay que evitar limpiar el acero inoxidable con lana, cepillos o rascadores de acero común. Eventualmente se puede utilizar lana de acero inoxidable pasándola en la dirección del satinado.
No utilizar nunca sal de cocina gruesa que, depositándose en el fondo de los cuecepasta y siendo demasiado pesada para ponerla en circulación, no lograría disolverse completamente. La sal no disuelta o disuelta al cabo de bastante tiempo puede causar fenómenos de corrosión en los puntos de contacto. Se aconseja pues poner en la cuba sal fina (menos de 3mm) y cuando ya está hirviendo. Si no es posible y la sal es gruesa, disolverla en agua caliente dentro de un recipiente a parte. Una vez vaciada la cuba de la comida que contiene, proceder a lavarla cuidadosamente a fin de quitar eventuales incrustaciones, empleando preferentemente cepillos de nailon.

9. SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS – INSTALLATIONSSCHEMEN - SCHEMAS D'INSTALLATION - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
} ISO 7-1
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

B= ENTRATA ACQUA
ALIMENTATION EAU
WATER SUPPLY R- 1/2
WASSERZULAUFANSCHLUSS
ENTRATA AGUA

C= SCARICO ACQUA
TUYAU DE DECHARGE DE BAC
WATER OUTLET CONNECTOR R-1
WASSERABLAUFANSCHLUSS
DESCARGA DEL AGUA

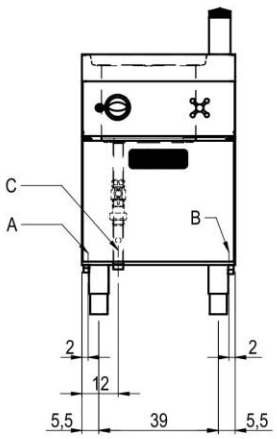
APPARECCHIO TIPO A:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

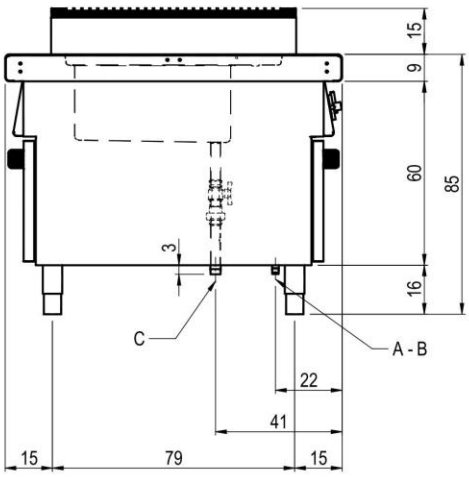
AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

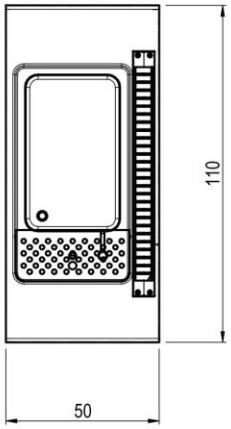
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** CUOCIPASTA GAS CUISER À PATES GAS GAS PASTA COOKER GAS NUDELKOCHER CUOCEPASTA GAS	data:_____ 31/03/2010 nome:_____D. Duso ultima mod.:__ / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** 255.122.03

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

110/50 CPG
11,8kW







A > ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
} ISO 7-1
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

B > ENTRATA ACQUA
ALIMENTATION EAU
WATER SUPPLY R-½
WASSERZULAUFANSCHLUSS
ENTRADA AGUA

C > SCARICO ACQUA
TUYAU DE DECHARGE DE BAC
WATER OUTLET CONNECTOR R-1
WASSERABLAUFANSCHLUSS
DESCARGA DEL AGUA

TIPO DI APPARECCHIO A:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT II 2H3B/P	BE II 2E+3+	DE II 2ELL3B/P
DK II 2H3B/P	ES II 2H3+	FI II 2H3B/P
FR II 2E+3+	GB II 2H3+	GR I 3+
IE II 2H3+	IT II 2H3+	LU II 2E3B/P
NL II 2L3B/P	NO I 3B/P	PT II 2H3+
SE II 2H3B/P	CH II 2H3B/P	
	CH II 2H3+	

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** / / 110/50 CPG / /	**data:** 10/05/2010 **nome:** PL **ultima mod.:** 10-05-2010 **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.293.02**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

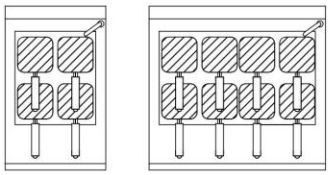
MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)

CESTINI PER CUOCIPASTA

CODICE 255.275.00

DATA 20-09-2005

CUOCIPASTA TOP SERIE 6



Mod.60/30 CPE Mod.60/60 CPE

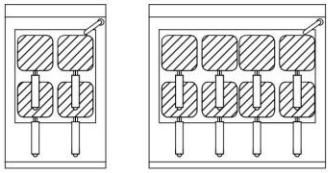
per Mod. 30 - CP/C8
per Mod. 60 - CP/C8

130x90x160h

Cod. 600.747.40
Dis. 683.074.00

CUOCIPASTA TOP SERIE 650

65/40 CPE-1V 65/70 CPE-1V



Mod. 40 Mod. 70

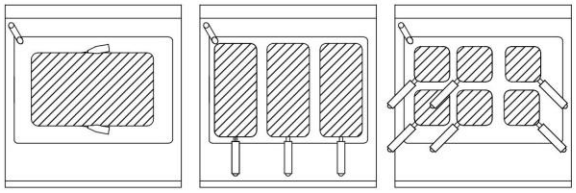
per Mod. 40 N°4 CP/C4
per Mod. 70 N°8 CP/C4

CP/C4
130x130x160h

Cod. 600.749.40
Dis. 683.048.00

CUOCIPASTA A PAVIMENTO SERIE 650 E 700

CPE/70A-1V
70/70 CPG-1V
CPG/70A-1V
70/70 CPE-1V



N°1 CP/C1 N°3 CP/C3 N°6 CP/C6

CP/C3
280x160x200h

Cod. 600.750.40
Dis. 683.034.00

CP/C1/3
280x150x200h

Cod. 600.752.40
Dis. 683.052.00

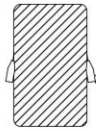
CP/C6
140x140x200h

Cod. 600.751.40
Dis. 683.033.00

CUOCIPASTA SERIE 700-900-PASSANTE E U.S.A.

N°1 CP/C1 N°3 CP/C1/3 N°6 CP/C6

70/40 CPG-1V
70/40 CPE-1V
90/40 CPG-1V
90/40 CPE-1V
90/80 CPG-2V
90/80 CPE-2V
CPG/50A
CPE/50A
CPG/100A
CPE/100A
110/50 CPG-1V
110/50 CPE-1V
110/40 CPE-1V
110/80 CPE-2V



CP/C1
280x480x200h

Cod. 600.748.40
Dis. 683.053.00

CP/C1/2
240x290x200h

Cod. 600.753.40
Dis. 683.069.00

CP/C1/3
280x150x200h

Cod. 600.752.40
Dis. 683.052.00

CP/C6
140x140x200h

Cod. 600.751.40
Dis. 683.033.00

NB. I MODELLI DA 80 HANNO DOPPIA VASCA
NB. I MODELLI DA 100 U.S.A. HANNO DOPPIA VASCA

SOSTITUISCE PARI NUMERO DEL 04-01-00

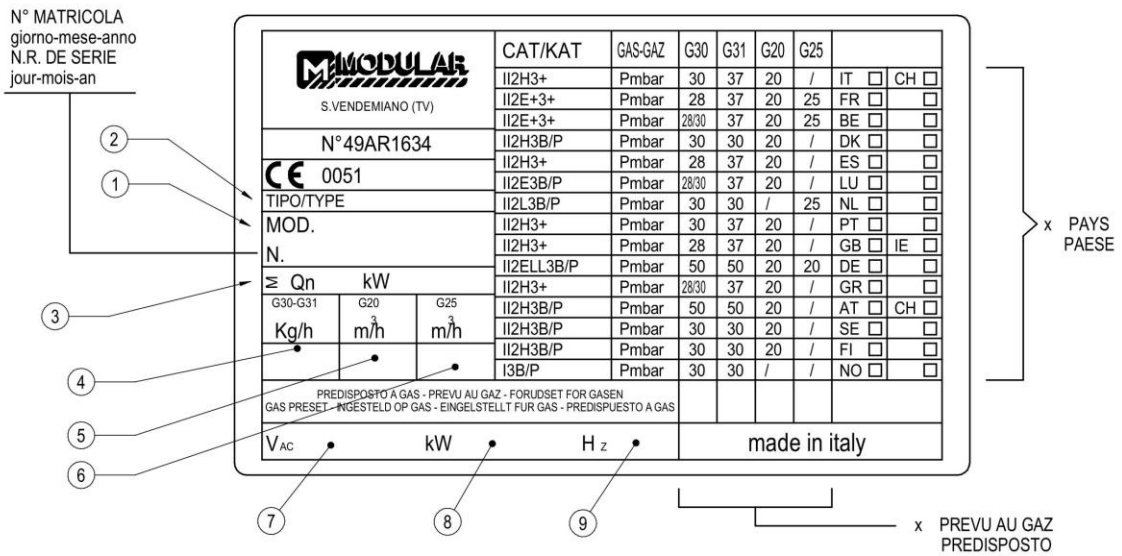
A TERMINE DI LEGGE QUESTO DISEGNO E` DI NOSTRA ESCLUSIVA PROPRIETA` PERTANTO NON PUO` ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA AUTORIZZAZIONE

10. DATI DI TARGA - TECHNICAL DATA – TECHNISCHE DATEN – DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

DATI TARGA - DONNEES TECHNIQUES
CUOCIPASTA GAS - CUISEUR A PATES GAZ

CE

(1) MODELLO	(2) TYPE	(3) Σ Qn kW	(4) G30-G31 kg/h	(5) G20 m³/h	(6) G25 m³/h	(7) Vac	(8) kW	(9) Hz
90/40 CPG	A	11,8	0,917	1,249	1,453			
90/80 CPG	A/B	23,6	1,834	2,498	2,906			
CPG/50A	A	11,8	0,917	1,249	1,453			
CPG/100A	A/B	23,6	1,834	2,498	2,906			
110/50 CPG	A	11,8	0,917	1,249	1,453			
70/40 CPG	A	11,8	0,917	1,249	1,453			


N° MATRICOLA
giorno-mese-anno
N.R. DE SERIE
jour-mois-an
MODULAR
S.VENDEMIANO (TV)
N°49AR1634
CE 0051
TIPO/TYPE
MOD.
N.
Σ Qn kW
G30-G31 Kg/h
G20 m³/h
G25 m³/h
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ - FORUDSET FOR GASEN
GAS PRESET - INGESTELD OP GAS - EINGELSTELLT FUR GAS - PREDISPUESTO A GAS
VAC
kW
Hz
made in italy
CAT/KAT
GAS-GAZ
G30
G31
G20
G25
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / IT ☐ CH ☐
II2E+3+ Pmbar 28 37 20 25 FR ☐ ☐
II2E+3+ Pmbar 28/30 37 20 25 BE ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / DK ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / ES ☐ ☐
II2E3B/P Pmbar 28/30 37 20 / LU ☐ ☐
II2L3B/P Pmbar 30 30 / 25 NL ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 30 37 20 / PT ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28 37 20 / GB ☐ IE ☐
II2ELL3B/P Pmbar 50 50 20 20 DE ☐ ☐
II2H3+ Pmbar 28/30 37 20 / GR ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 50 50 20 / AT ☐ CH ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / SE ☐ ☐
II2H3B/P Pmbar 30 30 20 / FI ☐ ☐
I3B/P Pmbar 30 30 / / NO ☐ ☐
x PAYS PAESE
x PREVU AU GAZ PREDISPOSTO
1
2
3
4
5
6
7
8
9

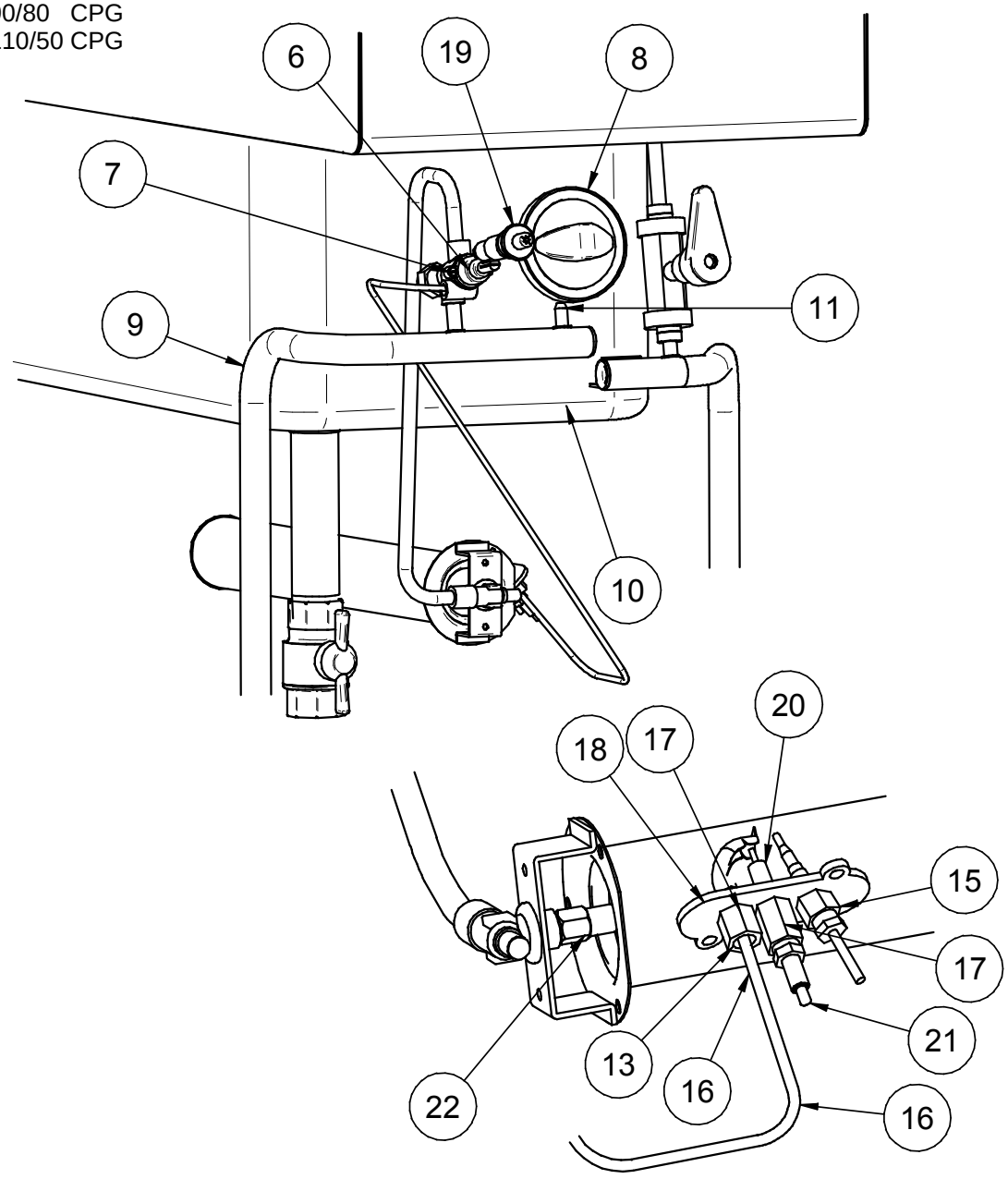
MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	/	MODELLO /	data:_____ 02/11/2005 nome:_____ P.L. ultima mod.:__ / FOGLIO:1/1	CODICE 254.303.00

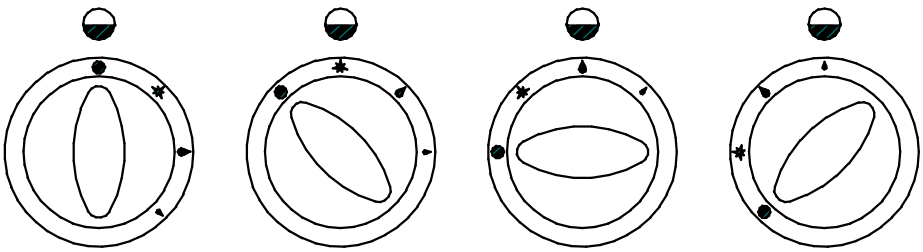
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

11. TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI CUOCIPASTA A GAS - EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES - DETAILZEICHNUNG GAS-NUDELKOCHER - ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES-CUISEURS POUR PÂTES À GAZ - TABLAS DE DESPIECES DE PARTES FUNCIONALES CUECEPASTA DE GAS

Fig. 1

90/40 CPG
90/80 CPG
110/50 CPG





CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MAX

MIN

11.1 SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO - DRAUGHT DIVERTER STACK ASSEMBLY DIAGRAM - MONTAGESCHEMA WINDSCHUTZKAMIN- SCHÉMA DE MONTAGE CHEMINÉE ANTI-REFOULEMENT - ESQUEMA DE MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO PARA CUECEPASTA DE GAS

Mod. 90/80 CPG
110/50 CPG

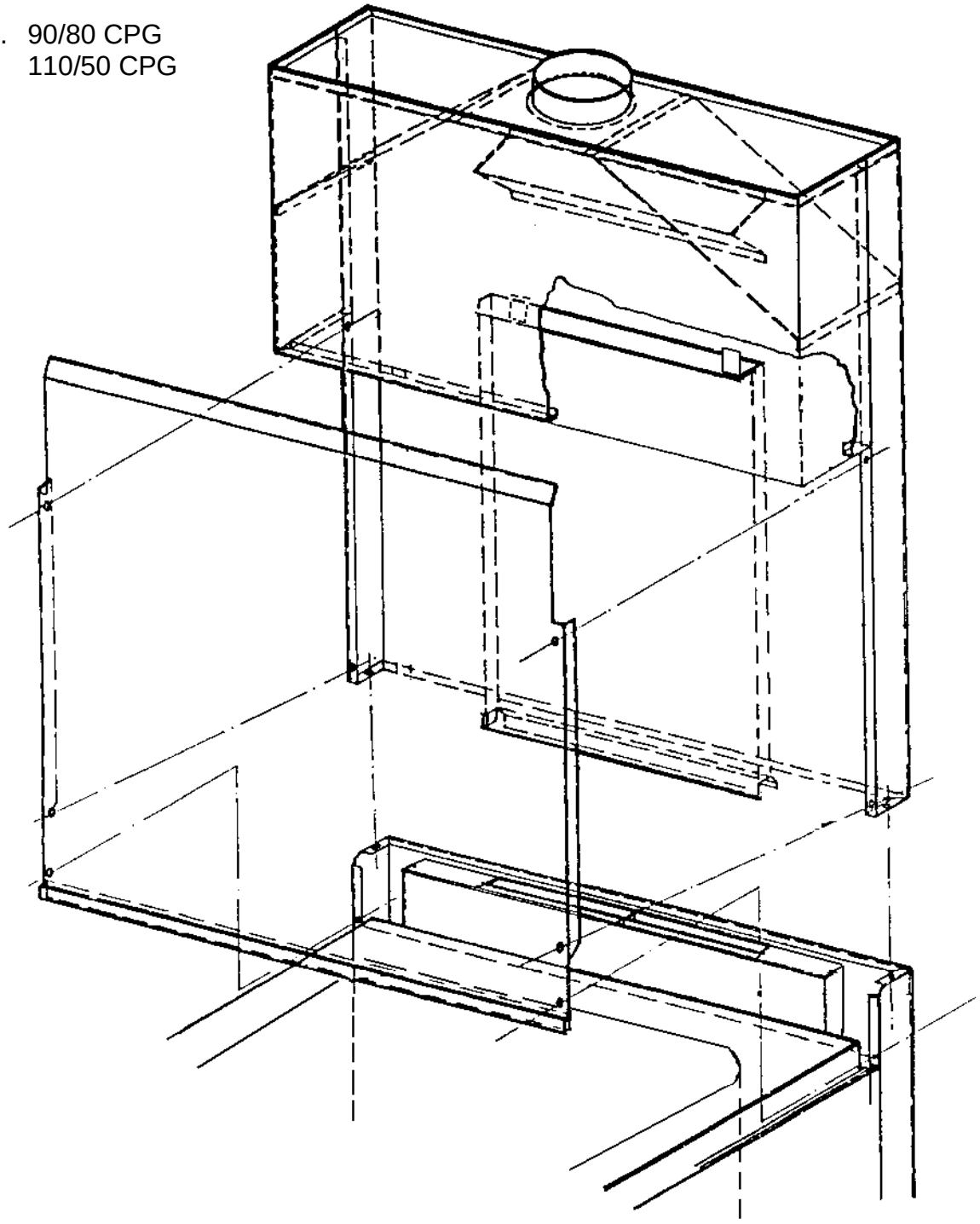


FIG. 3
BILD 3

12. CERTIFICATO "CE" N° 49AR1634

Certificat
Certificate

CE 0049

(Directive 90/396/CEE Appareils à gaz)
(Gas appliances directive 90/396/EEC)

Numéro : 49AR1634 (rév. 3)

AFNOR CERTIFICATION, *après examen et vérifications, certifie que l'appareil :*
AFNOR CERTIFICATION, after examination and verifications, certifies that the appliance:

- **Fabriqué par :** / *Manufactured by*
  MODULAR SpA
  Via Palù, 93
  I-31020 SAN VENDEMIANO (TV)

- **Marque commerciale et modèle(s) :** / *Trade mark and model(s) :*
  MODULAR
  - 70/40 CPG
  - 90/40 CPG
  - 90/80 CPG
  - CPG/50 A
  - CPG/100 A
  - 110/50 CPG

- **Genre de l'appareil :** / *Kind of the appliance :*
  CUISEUR DE PATES
  PASTA COOKER

- **Type :** / *Type :*
  90/80 CPG

Pays de destination *Destination countries*	Pressions (mbar) *Pressures (mbar)*	Catégories *Categories*
FR	20/25;28-30/37	II2E+3+
IT-GB-ES-IE-PT	20;28-30/37	II2H3+
DK-SE-FI	20;30	II2H3B/P
NL	25;30	II2L3B/P
DE	20;50	II2ELL3B/P
AT	20;50	II2H3B/P
BE	20/25	I2E+
GR-BE	28-30/37	I3+
NO	30	I3B/P

est conforme aux exigences essentielles de la directive « Appareils à gaz » 90/396/CEE (29/06/1990)
is in conformity with essential requirements of « Gas appliances » directive 90/396/EEC (29/06/1990).

AFNOR CERTIFICATION
Le Directeur Exécutif

Jacques BESLIN

cofrac

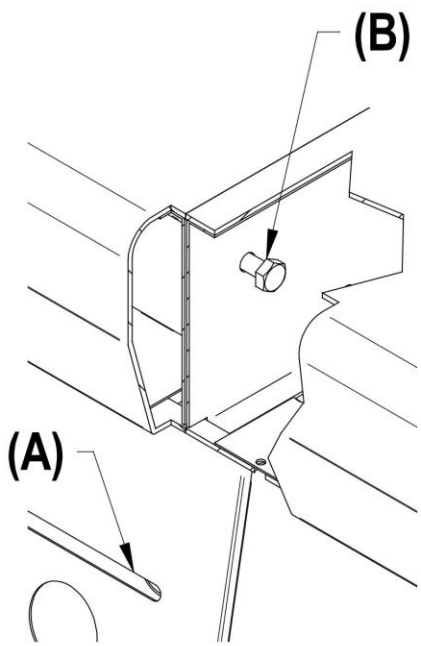
Paris le : 10 septembre 2002

Rév. 3 : 49AR1634 du 96/12/20

AFNOR CERTIFICATION
Groupe AFNOR

AFNOR CERTIFICATION
11 avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France
Tel. : +33 (0)1 41 62 76 60 - Fax : +33 (0)1 49 17 91 91
certification@afnor.fr
www.afnor.fr - www.marque-nf.com

ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE APPARECCHIATURE SERIE 900
INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS FOR SERIES 900
ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER GERÄTE DER 900 SERIE
INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS SERIE 900
INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE EQUIPO SERIE 900



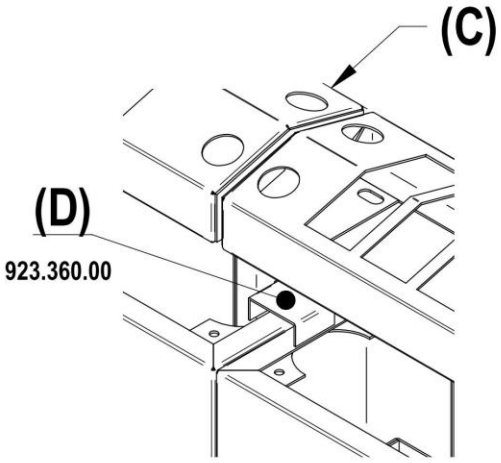
Togliere cruscotti (A) dalle apparecchiature, accostare le stesse ed unire mediante vite e dado M6 (B)

Remove the control panels (A) from the equipment, move closer and fix them by screw and nut M6 (B).

Schaltbretter (A) der Geräte entfernen, Geräte aneinandersetzen und mittels Schraube und Mutter M6 (B) verbinden.

Enlever les tableaux de bord (A) des appareils, les approcher et fixer avec son vis et écrou M6 (B)

Remover el tablero de control (A) del equipo y unir los mòdulos con tornillo y tuerca M6 (B)



Togliere particolari (C) dalle apparecchiature, accostare le stesse agganciandole mediante il particolare (D)

Remove the chimney cover (C) from the equipment, move closer the units and fasten them together using the clip (D).

Kaminabdeckung (C) der Geräte entfernen, Geräte aneinandersetzen und mit Klammer (D) befestigen.

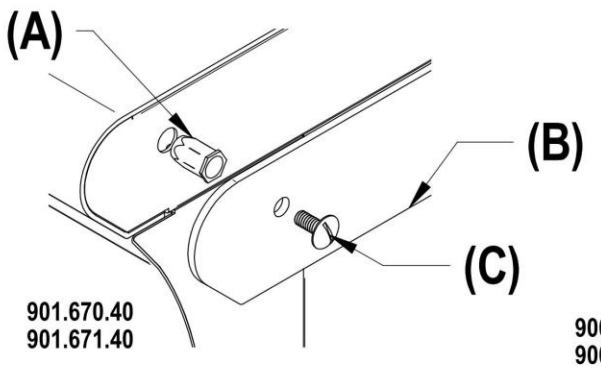
Enlever les cheminées (C) des appareils, les approcher et fixer avec le clip (D)

Quitar las tapas de la chimenea, acercarlas y fijarlas mediante las clips (D)

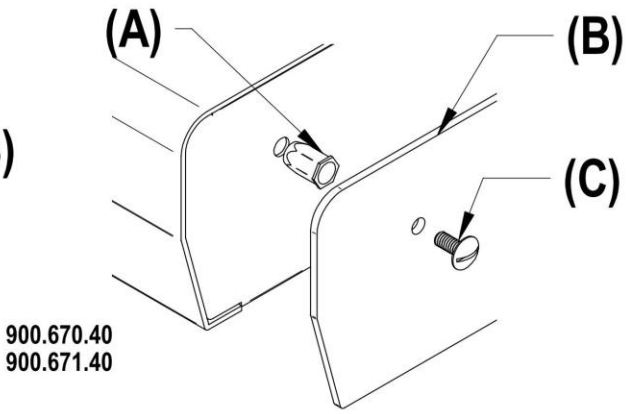
P:\Utec\archivio disegni\910\910.125.00.dif

13.1 ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE TESTATE – INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS – ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER KOPFSTÜCKE – INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS - INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LAS TERMINACIONES LATERALES

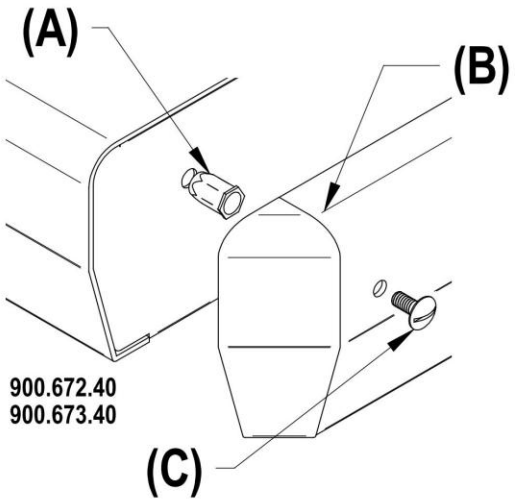
ISTRUZIONI PER L'UNIONE DELLE TESTATE
INSTRUCTIONS TO JOINT THE HEADS
ANLEITUNG ZUR VERBINDUNG DER KOPFSTÜCKE
INSTRUCTIONS POUR JOINDRE LES APPAREILS
INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LAS TERMINACIONES LATERALES



901.670.40
901.671.40



900.670.40
900.671.40



900.672.40
900.673.40

Applicare mediante apposita attrezzatura gli inserti filettati (A) sul lato dell'apparecchiatura, accostare la testata (B) ed unire mediante viti a corredo (C)

Fix by an appropriate tool the threaded inserts (A) on the side of the equipment, move the head (B) closer to the equipment and join them together by the screws included (C).

Schraubengewinde (A) mit geeignetem Werkzeug an der Seite des Geräts auflegen, Kopfstück (B) ansetzen und mit den mitgelieferten Schrauben (C) befestigen.

Insérer avec l'outillage nécessaire les inserts filetés (A) sur le coté de l'appareil, approcher la tête (B) et joindre avec vis inclus. (C).

Con las apropiadas herramientas, aplicar los insertos roscados (A) en el lado del equipo,colocar la terminaciòn lateral (B)y ensamblar con los tornillos

Informiamo la gentile clientela, che per un limitato periodo di tempo,potranno trovarsi nella situazione di dover effettuare in opera,un foro per l'alloggio dell'inserto filettato, foro che dovrà essere eseguito in corrispondenza dei fori di fissaggio presenti sulle testate.

We inform our customers that for a limited period of time, you may need to drill on site the equipment to locate the threaded insert, the hole should be done in correction with the holes of the heads.

Bitte, beachten Sie, dass es für einen begrenzten Zeitraum erforderlich werden könnte, vor Ort eine Bohrung für das Schraubengewinde vorzunehmen. Diese Bohrung sollte den für die Befestigung vorgesehenen Bohrungen auf den Kopfstücken entsprechen.

Nos informons la clientèle que pendant une période limitée de temps, il pourra être nécessaire deffectuer sur place un trou pour le logement d'un insert fileté, le trou devra être en correspondance des trous de fixage présents sur les têtes.

Durante el montaje, a tods nuestrosn clientes les informamos que por una corta temporada para colocar el inserto roscado, tendràn que hacer un agujero en correspondencia a los agujero de ajuste ya presentes en las terminaciones laterales.

P:\Utec\archivio disegni\910\910.126.00.df